

## 志摩観光ホテル オリジナル ジェラート & アイスクリーム

「Éclat de Mie (エクラドミエ) ～三重の輝き～」 2025 年 9 月 20 日(土)販売開始  
総料理長 樋口宏江が手掛ける、三重の恵みを凝縮した珠玉のラインナップ

志摩観光ホテル(所在地：三重県志摩市阿児町神明 731)では、総料理長 樋口 宏江がプロデュースするホテルオリジナルジェラート & アイスクリーム「Éclat de Mie (エクラドミエ) ～三重の輝き～」を、2025 年 9 月 20 日 (土) 10:00 より販売開始します。



「Éclat de Mie ～三重の輝き～」は、豊かな自然に恵まれた三重県産の素材をふんだんに使用した、ホテルオリジナルのジェラートとアイスクリームです。総料理長 樋口 宏江が、素材の魅力を最大限に引き出すことにこだわり、定番のフルーツから地域の特産品まで、意外な組み合わせや繊細な風味を追求しました。洗練された味わいで特別なスイーツ体験をお届けします。

### <ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL：0599-43-6660 FAX：0599-43-5910

## ■「Éclat de Mie」商品ラインナップ

## ◎レギュラーフレーバー（8種）



いちごソルベ 600 円

志摩産苺「レッドパール」を使用。イチゴが持つ甘みと酸味のバランス、フレッシュな香りを引き出しました。



クリームチーズ&amp;トマト 600 円

濃厚なクリームチーズに、多気産トマトのコンフィとジャムを加えました。一皿の料理のような繊細なハーモニーをお楽しみください。



いちご&amp;甘酒アイスクリーム 600 円

志摩産苺の「レッドパール」と、伊賀市の酒蔵から取り寄せた酒粕を合わせました。それぞれの魅力が調和する和のフレーバー



あおさのり 600 円

三重産のあおさに南伊勢産スジアオノリをブレンド。豊かな香りが広がる志摩の海を感じるジェラートです。



棒ほうじ茶 600 円

四日市市水沢産の棒ほうじ茶をミルクでじっくり煮出し、芳醇な香ばしさを引き出しました。優しい中にもしっかりと個性が感じられます。



オレンジリキュールアイスクリーム 700 円

オレンジの爽やかな香りとほろ苦さ、上質な甘みが広がる味わい。レストランのデザートを再現したアイスクリームです。



**グラス・オ・ショコラ 600 円**

フランス産チョコレートを使用、カカオの濃厚で奥深い風味が広がる優雅なショコラスイーツです。



**ウィスキーリキュールアイスクリーム 700 円**

シングルモルトウィスキーの豊かな香りと芳醇な風味が、まろやかなミルクアイスと調和。優雅で贅沢なひとときを演出する、大人のためのデザートです。

## ■商品概要

◎商品名 志摩観光ホテルオリジナルジェラート & アイスクリーム  
「Éclat de Mie (エクラ ド ミエ) ～三重の輝き～」

◎内容量 132ml

◎価 格 600 円～700 円（消費税込） ※商品により異なります

◎販売場所 ・志摩観光ホテル ザ クラシック 1F ショップ

・志摩観光ホテル ザ ベイスイート 1F ブティック

・都ホテルズ&リゾーツ オンラインショップ

<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopdetail/000000002548>

◎販売内容

・単品（ホテル店頭のみ）

・6 個入りアソートボックス （ホテル店頭、オンラインショップ）

## ギフトにおすすめ「アソートボックス（6 種）」をご用意しております

自宅でのひと時に、大切な方への贈り物に。ホテルおすすめのフレーバー 6 種のセット。

< 内容 >

- ・いちごソルベ
- ・クリームチーズ&トマト
- ・いちご&甘酒アイスクリーム
- ・あおさのり
- ・棒ほうじ茶
- ・オレンジリキュールアイスクリーム

4,500 円（消費税込）※送料別



【商品のご予約、お問い合わせ先】

**志摩観光ホテル** TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

以 上